

LASAGNA AL SALMONE

REGIONE LAZIO

RICETTA RIVISITATA DA NADIA:

Ingredienti per 6 persone:

un pacchetto di lasagne all'uovo

due buste di salmone affumicato da un etto ciascuna

tre etti di provola affumicata

besciamella

sugo.

Per questa ricetta occorre innanzi tutto preparare un buon sugo procedendo così:

Mettere l'olio in una pentola antiaderente

frullare con un mixer due scatole di pelati da 400 grammi e versarlo nella pentola.

Aggiungere due spicchi di aglio tagliato sottile e una cipolla piccola tagliata sottile, unire le due confezioni di salmone affumicato tagliato a pezzetti e porre sul fuoco.

Questo sugo non richiede soffritto o altro in quanto si procede alla sua cottura mettendo tutti gli ingredienti a crudo.

Far cuocere per un'ora e mezza a fuoco medio girando ogni tanto e controllando che il sugo faccia le bollicine senza esagerare con il calore.

Quando risulterà denso si potrà spegnere.

Nel frattempo avremo preparato la besciamella per la quale si procede così:

si porta quasi ad ebollizione un litro e mezzo di latte, poi in una altra pentola possibilmente antiaderente si fanno sciogliere 150 grammi di burro a fuoco basso, poi si toglie dal fuoco e si aggiungono nove cucchiaini rasi di farina e si mescola il tutto con una paletta di legno stando attente a non formare i grumi.

Ora aggiungeremo con un mestolo il latte caldo sempre girando per amalgamare gli ingredienti.

Appena inglobato il primo mestolo di latte si può aggiungere il secondo e così via fino alla fine di tutto il latte.

La besciamella dovrà cuocere circa un quarto d'ora girando sempre con un mestolo di legno in quanto potrebbe attaccarsi al fondo dando così un brutto odore di bruciato.

Appena formata una bella crema densa aggiungere a piacere un po' di noce moscata.

Ora frullare o grattugiare la provola affumicata e tenerla da parte.

Questo è tutto ciò che si deve fare per procedere alla preparazione della lasagna.

Vi consiglio di preparare la pentola con il sugo caldo, la pentola con la besciamella calda e la provola grattugiata sul tavolo di lavoro nonché la teglia di unione di tutti gli ingredienti.

Ora si possono bollire in un recipiente largo tre o quattro fogli di lasagna per volta lasciandoli in cottura per tre minuti. Poi li toglierete dall'acqua e li metterete ad asciugare per qualche minuto su un canovaccio pulito.

Siamo ora pronte per l'unione di tutti gli ingredienti:

iniziamo mettendo nella teglia un mestolo di sugo al salmone che distribuiremo bene, poi aggiungeremo un mestolo di besciamella e metteremo le sfoglie di lasagna precedentemente bollite sopra al condimento, poi metteremo di nuovo il sugo, la besciamella e la provola affumicata e così via fino al riempimento della teglia.

Per un tocco in più si può aggiungere insieme alla provola della mozzarella filante.

Seguite bene le istruzioni che sembrano lunghe ma si fanno in breve tempo e il risultato è garantito!

Tempo di cottura in forno: 35/40 minuti con calore a 180 gradi e possibilmente con forno ventilato.

Buon appetito!!!